

Feinschmecker-Bestenliste

Prämiertes Psaltiras-Olivenöl mit Böblinger Wurzeln

KREIS BÖBLINGEN (wei). Griechenland kann mehr als Schulden machen oder zum wiederholten Mal eine Regierung wählen. Das weiß nicht nur der Feinschmecker, der in seiner jüngsten Ausgabe ein ganz bestimm-



Nicos Psaltiras mit dem flüssigen Gold

tes Öl vom Peloponnes unter die 250 besten der Welt einordnet und den Gourmettempeln empfiehlt. Das weiß auch die **KREISZEITUNG** schon seit vielen Jahren. Redaktion und Anzeigenabteilung schwören auf das Öl der Familie Psaltiras, die ihre Wurzeln auch in Böblingen hat.

Denn Nicos Psaltiras wuchs in Böblingen auf, machte am Albert-Einstein-Gymnasium wie sein Bruder Christos sein Abitur, bevor ihre deutsch-griechischen Eltern – Pagniotis und Annemarie – ihren (Un-)Ruhe-sitz in Kalamata wählten. Auf Besuch lernte Nicos dort seine spätere Frau Katerina kennen. Sie brachte nicht nur einige 1000 Olivenbäume in die Ehe mit. Sie schmeißt auch gemeinsam mit dem bald 40-Jährigen die Firma in der bergigen Mani auf 500 Metern über dem Meer, wo neben dem Native Olivenöl Extra auch Kalamata Oliven sowie Feigen in Sirup produziert werden.

Charakteristisch für das Native Olivenöl Extra ist die Olivensorte Koroneiki, die für fruchtig-milden und aromatischen Geschmack steht. Die Oliven werden in Handarbeit geerntet und täglich in Leinensäcken zur hochmodernen Ölmühle gebracht, wo sie mittels Kaltextraktion verarbeitet werden. Übrigens wurde das Psaltiras-Öl nicht zum ersten Mal ausgezeichnet. Wer mehr über Prämierungen und Bezugsquellen erfahren möchte, kann sich auf der Homepage www.psaltiras.gr informieren.